



마카다미아 화이트 초콜릿 쿠키

커널(껍질을 벗긴 마카다미아) 스타일

스타일 스타일
4S 또는 5



제품 유형
쿠키



찜 방식 조리 적합 여부
부적합



조리 시간
짧음



너트의 열 노출
부분 노출



생/로스팅 마카다미아
생 또는 로스팅
마카다미아 사용



유통 기한
단기, 중기, 장기



가공 방식
베이킹



마카다미아 너트 권장함량(%)
커널 스타일 5를 사용하는 경우:
10~14% or
커널스타일 4S를 사용하는 경우:
15~18%

마카다미아 화이트 초콜릿 쿠키

화이트 초콜릿과 마카다미아의 조합은 쿠키에서 오랫동안 사랑받아 온 완벽한 단짠으로서 각 재료의 상호보완적 대비가 돋보인다. 마카다미아는 농후하고 버터 향 가득한 풍미와 더불어 부드러우면서도 살짝 오독오독한 식감을 선사하며, 화이트 초콜릿은 크림미하고 달콤한 맛을 더해 준다. 두 재료가 함께 어우러지면 마카다미아 본연의 견과류 풍미가 더욱 살아나는 동시에 입을 즐겁게 하는 균형 잡힌 맛의 제품이 탄생한다. 이러한 풍미와 식감의 조화는 고급스러우면서도 친숙한 느낌을 주기에 광범위한 사랑을 받고 있다.

화이트 초콜릿과 마카다미아는 사람들이 익히 알고 있으며 인정하는 콤비이지만, 두 재료를 활용한 제품이 소비자의 기대를 만족시키는 것이 대단히 중요하다. 마카다미아는 오독한 씹는 맛과 부드러운 크림미함의 균형감이 있어야 하며, 소비자가 한 입씩 씹을 때마다 원하는 경험을 선사할 수 있을 만큼 마카다미아 함량이 충분해야 한다. 또한 소량의 씨솔트, 과일 또는 메이플 시럽과 같은 대체 재료 또는 보완 재료를 추가함으로써 제품의 가치를 끌어 올리고 차별점을 만들어 내며 더욱 프리미엄화된 제품으로 승부할 수 있게 된다. 이러한 응용 제품은 소비자의 흥미를 유발하고 치열한 경쟁 시장에서 제품을 차별화하며 더욱 독특하고 품격 있는 간식을 찾는 이들을 끌어들이므로써 매출 증대에 기여할 수 있다.



본 마카다미아 활용 가이드에서 제시된 권장 사항은 중간 정도의 열을 이용하여 짧은 시간 동안 이뤄지는 베이킹 과정에서 마카다미아가 표면에 부분적으로 노출되는 모든 쿠키 제조 공정에 적용된다.

배합표

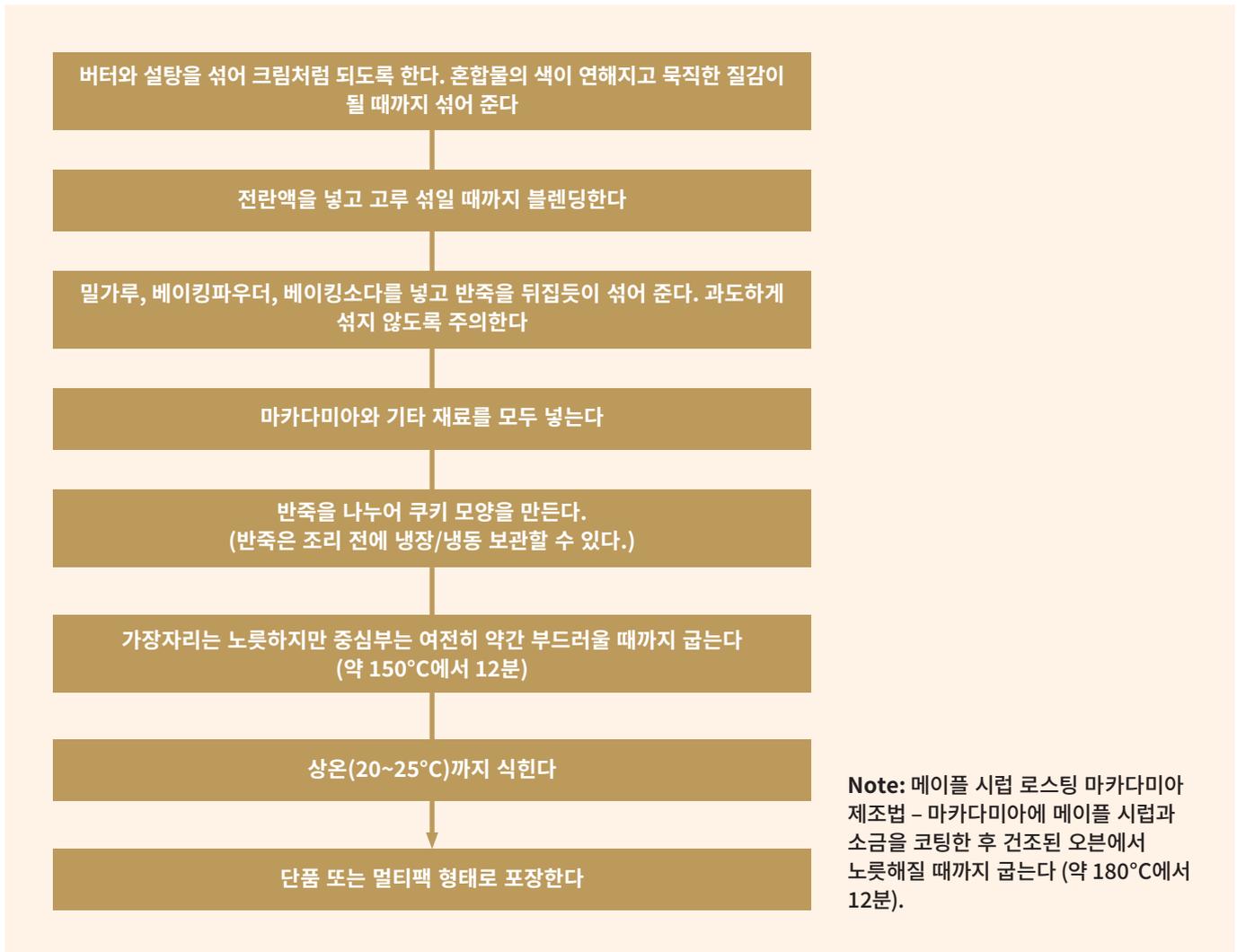
● 기본 레시피

● 변형 레시피

배합 비율(%)

재료	설명	배합 비율(%)		
		마카다미아 + 화이트 초콜릿	마카다미아 + 망고	메이플 시럽 로스팅 마카다미아 + 화이트 초콜릿
버터	무염 버터	17.00	18.80	16.00
설탕 1	황설탕	8.20	9.00	8.20
설탕 2	백설탕	8.20	9.00	8.20
계란	저온살균 전란액	7.50	8.30	7.50
밀가루	중력분	34.00	37.50	33.00
베이킹소다	뭉침 없는 프리미엄 등급 파우더	0.40	0.50	0.40
베이킹파우더	뭉침 없는 프리미엄 등급 파우더	0.10	0.10	0.10
마카다미아	생 또는 로스팅 마카다미아(커널 스타일 5)	12.30	13.60	12.30
화이트 초콜릿 칩	베이킹용 프리미엄 등급	12.30	-	12.00
망고 조각	동결 건조 망고(1cm 크기)	-	3.20	-
소금	가는 소금(요리용)	-	-	0.30
메이플 시럽	액상 시럽	-	-	2.00
총계		100.00	100.00	100.00

공정 흐름도



유통기한

1. 구운 쿠키

- **단기 유통 기한:** 20~25°C에서 밀폐 용기에 보관 시 최장 5일
- **중기 유통 기한:** 수분 활성도 0.65 미만인 경우에 해당한다. 적절하게 밀폐 포장하여 20~25°C에서 보관 시 최장 3개월
- **장기 유통 기한:** 수분 활성도 0.65 미만이며 보존제가 첨가된 경우에 해당한다. 적절하게 밀폐 포장하여 20~25°C에서 보관 시 최장 6개월

2. 쿠키 반죽

- 1~5°C에서 밀폐 용기에 보관 시 최장 5일
- -18°C 미만에서 밀폐 용기에 보관 시 최장 6개월



참고: 본 가이드 상의 모든 지침은 연구 목적으로 제시되는 것이며, 제시된 배합표, 포장 및 공정에 따라 실현 가능한 유통 기한에 관한 잠정적인 데이터를 제공한다. 제조 사업자는 자체 장비 및 운영 여건에 따라 제품의 유통 기한 및 공정 변수를 검증할 책임이 있다.

재료로 권장되는 마카다미아 형태

- 생 마카다미아 vs 로스팅 마카다미아: 베이킹 과정에서 마카다미아 커널도 자연스럽게 로스팅되므로, 생 마카다미아와 로스팅 마카다미아 중 취향에 따라 선택하면 된다. 커널의 로스팅 여부는 오독한 식감의 정도와 베이킹 과정 중 쿠키의 색깔에 영향을 준다.
- 30~45g 크기의 쿠키에는 커널 스타일 5 크기의 마카다미아가 이상적이다. 더 큰 쿠키에는 커널 스타일 4S가 권장된다.

마카다미아 권장함량

- 커널 스타일 5 크기의 마카다미아를 10~14% 첨가하면 30~45g 크기의 쿠키에 전체적으로 오독오독한 씹는 맛과 더불어 만족스러운 식감을 실현할 수 있다.
- 더 큰 쿠키에는 스타일 4S 커널을 15~18% 첨가하면 오독오독한 씹는 맛을 제품 전체에 균일하게 구현할 수 있다.

양질의 제품을 위한 마카다미아 취급법 및 주의사항

- 베이킹 과정에서 마카다미아 커널도 자연스럽게 로스팅됨에 따라 마카다미아 특유의 오독한 식감이 만들어진다.
- 블루베리나 라즈베리 등 짙은 색 과일은 베이킹 중에 색이 어두워지는 경향이 있어 쿠키 제조 시 기대되는 황금빛 색상의 발현을 저해하거나 쿠키에 포함된 마카다미아가 눈에 띄지 않게 되는 결과를 낳을 수 있다.
- 베이킹 전에 메이플이나 꿀과 같은 달콤한 시럽으로 마카다미아를 코팅하면 씹는 식감과 풍미가 더욱 증진된다.



제조 시 고려사항

- 자동 블렌딩 장치 사용이 가능하다. 단, 지정된 재료 첨가 순서를 준수해야 한다.
- 데포지터(depositor)를 공정에 사용하는 경우 해당 장비와의 호환성을 최적화하기 위해 반죽 농도를 조정할 수 있다. 아울러, 가공업체는 데포지터 설정을 점검하여 마카다미아 크기가 기계의 규격에 맞는지 확인해야 한다. 필요한 경우 더 작은 크기의 마카다미아로 대체할 수 있다.
- 공정 중 발생하는 기계적 열의 양에 따라 분할 및 성형 전에 반죽을 냉각해야 할 필요가 발생할 수 있다.
- 바삭 또는 쫄득한 식감을 얻기 위해 조리 시간과 온도를 조절할 수 있다.
- 반죽의 보관 상태(생반죽/냉장/냉동)에 따른 조리 품질 상 뚜렷한 차이는 관찰되지 않는다.
- 동결 건조 과일을 첨가하면 건조 과일 대비 식감 개선 효과가 있다. 건조 과일은 베이킹 후 쫄깃해지는 반면, 동결 건조 과일은 조리 과정에서 수분을 흡수한다.
- 화이트 초콜릿 칩 대신 다른 종류의 초콜릿 칩을 사용하면 초콜릿의 풍미가 한층 두드러지게 된다. 단, 루비 초콜릿(ruby chocolate) 칩을 첨가하여 구울 경우 보기에 좋지 않은 갈색을 띠며 쿠키의 맛이나 시각적 매력에 긍정적으로 작용하지 않는다.

다양한 재료를 추가한 응용 제품

- 캐러멜, 밀크/다크 초콜릿 칩이 추가된 마카다미아 쿠키
- 동결 건조 과일(망고, 파인애플 등)이 추가된 마카다미아 쿠키
- 메이플 시럽, 소금, 꿀, 바닐라 등으로 코팅한 마카다미아 커널

관련 법규 준수 여부 검토

상기 제시된 모든 재료는 호주 내에서 규정된 권장량에 따른 것입니다. 특정 해외 시장의 경우, 해당 국가의 관련 규제 기준을 참조하여 법규 준수 여부를 확인하고 필요한 경우 사용 재료를 조정해 주십시오.



대량 마카다미아 공급업체를 찾고 계신가요?

아래에서 호주 마카다미아 공급업체 목록을 찾아 보세요.
trade.australian-macadamias.org/ko/suppliers/

귀사가 다음에 출시할 마카다미아 제품에 관한 추가 기술 지원이 필요하신가요?

아래에서 호주 마카다미아 협회 테크니컬 가이드를 다운로드하세요.
trade.australian-macadamias.org/ko/technical-resources/technical-guide/